

MENU DÉGUSTATION EN PARTAGE DISPONIBLE  
SHARING TASTING MENU AVAILABLE

## Crudo CRUS - RAW

Huîtres, demi douzaine Oysters, half dozen	-20
Tiradito de loup de mer, "mojo verde," salade fraîche d'épinards et de fenouil Sea bream tiradito, "mojo verde," fresh fennel and spinach salad	- 25

## Pan PAIN - BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive et fleur de sel Coca bread with fresh tomato, olive oil and fleur de sel	- 6
Fromage Manchego Manchego cheese	- 14
Jambon Serrano Serrano ham	- 14

## Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE -  
CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Assiette de fromages assortis 90 gr. Assorted cheese plate	- 28
Señorio de Montanera JAMÓN IBÉRICO de Bellota D.O.P. Dehesa de Estramadura 30gr CHORIZO 30gr SALCHICHÓN 30gr	- 30 - 12 - 12
Mixta Ibérica Chorizo, salchichón, jamón Serrano (20 gr de chaque / 20 gm of each)	- 32

## Croquetas CROQUETTES - FRITTERS

Croquettes de morue et aioli au safran (3) Cod fritters and saffron aioli	- 13.5
Croquettes de homard et crevettes (3) Lobster and shrimp fritters and saffron aioli	- 18
Croquettes de jambon ibérique (3) Iberian ham croquettes	- 15

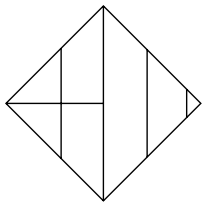
## Tapas

Patatas bravas, sauce Brava, aioli Homemade fries, Brava sauce, aioli	- 10
Calmars frits, aioli épicé Fried squid, spicy aioli	-20
Crevettes tigrées à l'ail et piment d'Espelette Garlic and Espelette pepper tiger shrimp	- 25
Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignon et persil Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad 1/4-25, 1/2- 50, <b>entier / full</b> -100	
Mignons de filet de bœuf au poivre noir Chunks of beef tenderloin with black pepper	- 26

## Ensalada y Vegetales

SALADE ET LÉGUMES - SALAD AND VEGETABLES

Salade mesclun, betteraves rôties, fromage de chèvre et vinaigrette au xérés Mesclun, roasted beet salad, goat cheese, sherry vinaigrette	- 18
Piments piquillo, huile au basilic et mousse de fromage Manchego Red piquillo peppers, basil oil, Manchego cheese foam	-18
Aubergine rôtie au miel et à la sauce soya, fromage crémeux Roasted eggplant with honey and soy sauce, creamy cheese	-18



## Arroz y Paellas

Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges, courgettes et aubergine - 34

Peas, piquillo pepper, asparagus and eggplant paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes - 45

Seafood paella, shrimps, mussels, squid and clams

Paella negra, riz à l'encre de calmars, crevette géante tigrée, crevettes d'Argentine, pétoncles, palourdes aioli

Black paella with squid ink, tiger shrimp, Argentinian shrimp, scallops, clams and aioli

Pour 2 / for 2 - 95

## Pescados Y Mariscos

### A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de la mer- -

Poisson grillé, crevettes tigrées, pétoncles et calmars au Jospé

Servi avec riz crémeux à la tomate et haricots verts

Pour deux personnes

Jospé grilled fish, tiger shrimp, scallops and squid

for two people

Served with creamy tomato rice and green beans

- 135

## Carne VIANDES - MEATS

Picantón al ajillo y limón - 30

Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec - 45

Farm raised Quebec lamb chops

Bavette de porc ibérique de Bellota au Jospé - 48

Jospé grilled Bellota pork bavette

Faux filet prime 14 oz, sauce au poivre noir - 60

Jospé grilled Prime ribeye 14 oz, black pepper sauce

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas

All meat dishes will be served with patatas bravas

### A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de viandes

Faux filet 14 oz,

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec,

Bavette de porc ibérique de bellota

et Chorizo

Servi avec patatas bravas

Pour deux personnes

Meat mixed grill

Prime ribeye 14 oz

Quebec raised lamb chops

Bellota porc flank steak

Chorizo

Served with patatas bravas

For two people

- 175

## Postre DESSERTS

Mousse de chocolat blanc, caramel salé, gelée de framboise -14  
White chocolate mousse, salted caramel and raspberry jelly

Pudding au riz crémeux, gelée au fruit de la passion et meringues aux fraises -12

Rice pudding, passion fruit jelly and strawberry merengues

Ganache de chocolat, pain brioché, huile d'olive et fleur de sel - 12

Chocolate ganache, brioche, olive oil and fleur de sel

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle - 12

Churros with dulce de leche, cinnamon sugar

Plateau de desserts -28

Dessert platter